


	Mittagessen	Abendessen																																	
Montag	Karfiolcremesuppe mit Brotchips (G/M) ★★★ I: Gulasch vom Rind mit Gnocchi Sardi (G/C) ★★★ II: Zucchini gefüllt mit Hirse und Gemüse, Tomatensauce (M/L) ★★★ Heidenmehlschnitte (E/M/O)	Leberkäsesemmel mit Ketchup und Senf (G/S)																																	
Dienstag	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (G/E/L) ★★★ I: Hausgemachte Pizza mit Schinken, Salami, Paprika, Käse (G/M) ★★★ II: Pizza Margarita (G/M) ★★★ Eisbecher "Pfirsich Melba" (M) (Vanilleeis mit Pfirsichen und Himbeeren)	Saure Wurst mit Zwiebel, Eischeiben (E/C) und Weißbrot																																	
Mittwoch	Apfel-Sellerie-Suppe (M/L) ★★★ I: Penne mit Tomatensugo, Parmesan (G/E/M) ★★★ II: Kartoffelgratin (E/M) ★★★ Obst mit Nüssen (H)	Heiße Würstel mit Senf, Ketchup, Kren (M/S/C) und Bauernbrot																																	
Donnerstag	Kürbiscremesuppe mit Brotwürfeln (G/M) ★★★ I: Karreebraten oder Faschierte Laibchen mit Paprikasauce und Püree (G/E/M/S/C) ★★★ II: Röstitascherln mit Frischkäsefüllung und Reis (M) ★★★ Apfelschlankel (G/E/M)	Germknödel mit Vanillesauce (G/M)																																	
Freitag	Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben (G/L) ★★★ I: Gemüse-Nudel-Pfanne mit Faschiertem (G) ★★★ II: Champignon-/Pilzrisotto mit Parmesanflocken (E/M/C) ★★★ Kompott für die Abreise: Käsestangerl	 <p><i>Wir wissen wo unser Essen herkommt!</i></p> <table border="0"> <tr> <td>Schwein</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Rind</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Huhn</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Pute</td> <td>====</td> <td>EU 100%</td> </tr> <tr> <td>Freilandeler</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Frismilch</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Sauerrahm / Topfen / Schlagobers</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Naturjoghurt / Fruchtjoghurt</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Butter</td> <td>====</td> <td>AT 100%</td> </tr> <tr> <td>Käse</td> <td>====</td> <td>80% AT 20% EU</td> </tr> <tr> <td>Laktosefreier Milch (-produkte)</td> <td>====</td> <td>100% AT</td> </tr> </table> <p><small>Fleisch: Österreich &amp; AT (geboren/geschlachtet) Milch: Österreich &amp; AT (gemolken/verarbeitet)</small></p>	Schwein	====	AT 100%	Rind	====	AT 100%	Huhn	====	AT 100%	Pute	====	EU 100%	Freilandeler	====	AT 100%	Frismilch	====	AT 100%	Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	====	AT 100%	Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	====	AT 100%	Butter	====	AT 100%	Käse	====	80% AT 20% EU	Laktosefreier Milch (-produkte)	====	100% AT
Schwein	====	AT 100%																																	
Rind	====	AT 100%																																	
Huhn	====	AT 100%																																	
Pute	====	EU 100%																																	
Freilandeler	====	AT 100%																																	
Frismilch	====	AT 100%																																	
Sauerrahm / Topfen / Schlagobers	====	AT 100%																																	
Naturjoghurt / Fruchtjoghurt	====	AT 100%																																	
Butter	====	AT 100%																																	
Käse	====	80% AT 20% EU																																	
Laktosefreier Milch (-produkte)	====	100% AT																																	



Folgendes Produktsortiment ist Bio:

Nudeln, Lasagneblätter, Suppeneinlagen aus Teigwaren - ausgenommen glutenfrei, Kaffeebohnen, Roggenbrot

**Täglich frisches Obst sowie großes Frühstücks- und Salatbuffet!**

(Informationen über enthaltene Allergene erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Köchinnen!)



Vormittagsjause: Beim Frühstück richten und in die Schule mitnehmen.

**ALLERGENE:** A=Sesam, C=Schwefeldioxid/Sulfit, E=Eier, F=Fisch, G=glutenhaltiges Getreide, H=Schalenfrüchte, K=Krebstiere, L=Sellerie, M=Milch, N=Erdnüsse, O=Soja, S=Senf, U=Lupinen, W=Weichtiere

**Brot und Gebäck = G/M/H/O/A**

**GUTEN APPETIT!**

für die Küchenleitung:  
Gabriele Terzer, Anna Schrei

Lehrlingshausleitung  
Dir.in Verena Maria Thurner, M.Sc

Lieferbedingte Änderungen vorbehalten!